

***"Crostini alle alici "***

**Ingredienti per 4 persone:**  
pane casereccio   
mozzarella gr. 300   
burro gr. 150   
3 alici sotto sale   
1/2 bicchiere di latte

Tagliare a fettine il pane e la mozzarella.  
Disporle in una teglia, alternando una fetta di pane e una di mozzarella, badando che il tutto risulti aderente, iniziando e terminando con il pane ogni crostino.   
Cuocere i crostini in forno a 180° bagnandoli di tanto in tanto con burro fuso, per 15-20 minuti, fino a che cominceranno a dorare uniformemente.  
Sciogliere a fuoco basso in un tegamino, il burro che resta, con i tre filetti di acciuga dissalati e sminuzzati, mescolando con un cucchiaio di legno. Appena sciolto, diluire con il mezzo bicchiere di latte scaldato.   
Disporre i crostini su un piatto da portata e versarci sopra la salsetta: latte, burro e alici, appena tolta dal fuoco.  
Inutile dire che vanno mangiati caldi.